

Poste de cuisinier(e)

Lieu de travail:

2595 Rang du Haut-St-François
Laval (Québec) H7E 4P2

Précisions sur le lieu de travail : Jeunes au Travail est une entreprise de formation et d'insertion professionnelle pour jeunes de 16 à 25 ans vivants certaines problématiques. Nous les accompagnons dans leur parcours d'une durée de 6 mois visant leur intégration au marché du travail ou la reprise des études. Le plateau de cuisine commerciale est complémentaire à notre activité principale, l'agriculture maraîchère biologique. La cuisine offre un service de cafétéria, produit des mets préparés, transformation agroalimentaire et offre un service traiteur de grande qualité.

Principale fonction:

Sous la supervision du chef cuisinier, la personne titulaire du poste assure une présence sur le plateau de travail de la cuisine. Elle assure le bon fonctionnement de la cuisine, planifie le service de traiteur, les repas de la cafétéria, prépare des produits transformés, accompagne les jeunes dans leur travail et leur transmet des techniques de base en cuisine et des connaissances en santé/sécurité alimentaire.

Exigences et conditions de travail:

Niveau d'études : Secondaire professionnel (DEP), DEP cuisine, ASP cuisine Terminé, Technicien(ne) en diététique. Années d'expérience reliées à l'emploi : 1 à 2 années d'expérience

Description des compétences : Maîtrise des normes de manipulation, d'hygiène et de salubrité du MAPAQ, intérêt pour l'alimentation saine. Capacité d'organisation, d'adaptation et sens des responsabilités. Efficacité et rapidité dans l'exécution. Ouverture d'esprit, coopération et dynamisme. Ponctualité. Capacité physique de soulever des charges et de travailler debout durant de longues périodes. Intérêt pour la clientèle de jeunes de 16-25 ans aux prises avec diverses problématiques.

Langues demandées :

Langues parlées : français langues écrites : français

Salaire offert : selon expérience de : 13,50\$ à : 14,50\$ - de l'heure Nombre d'heures par semaine : 24,00

Conditions diverses : Horaire de jour entre 8H00 et 16H30 3 jours semaine 8 heures par jour. Possibilité de faire 5 jours. Peut être amené à travailler certains soirs et fins de semaine.

Posséder un permis de conduire valide est essentiel.

Statut d'emploi :

Occasionnel ou temporaire temps partiel jour Durée de l'emploi : Indéterminée Précisions : possibilité temps plein Date prévue d'entrée en fonction : mars 2018

Nom de la personne à contacter: Pascal Laurier, Chef cuisinier éducateur

Téléphone: 514-443-6209

Courriel : pascallaurierjat@gmail.com

Précisions additionnelles : Une courte lettre d'intention indiquant votre intérêt pour le poste, votre formation, votre expérience et vos projets d'avenir serait souhaitée.

Veillez postuler par courriel